

INVITO VABILO

Vi invitiamo all'evento

Workshop microbiologico "Utilizzo di approcci avanzati per il monitoraggio microbiologico in enologia"

Nel contesto della Summer School AGROTUR+

promosso nell'ambito del progetto

Vabimo vas na dogodek

Mikrobiološka delavnica "Uporaba naprednih pristopov za mikrobiološki monitoring v vinarstvu"

V okviru AGROTUR+ Poletne šole

ki ga organizira projekt

AGROTUR+

Prodotti locali e turismo del Carso

Il progetto è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.

L'evento si terrà

**mercoledì 28 maggio 2025
alle ore 9.00 presso il Castello
Lanthieri a Vipava (Glavni trg 8)**

Programma:

09.00 Registrazione

**09.30 Microbiologia degli alimenti e delle bevande – Soluzioni per il controllo della qualità e la validazione dei metodi/
Food & Beverages Microbiology – Quality Control Solutions & Method Validation**
(dr. David Bastien, Sysmex-Partec)

10.00 Monitoraggio della popolazione di lieviti durante la fermentazione alcolica del mosto d'uva mediante citometria a flusso/

Kraški lokalni produkti in turizem

Projekt sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Dogodek bo

**v sredo, 28. maja 2025
ob 9.00 uri v dvorcu Lanthieri v
Vipavi (Glavni trg 8)**

Program:

09.00 Registracija/ Registration

**09.30 Mikrobiologija živil in pijač – Rešitve za nadzor kakovosti in validacijo metod/
Food & Beverages Microbiology – Quality Control Solutions & Method Validation**
(dr. David Bastien, Sysmex-Partec)

**10.00 Spremljanje populacije kvasovk med alkoholno fermentacijo mošta s pretočno citometrijo/
Monitoring the yeast population during**

Partner di progetto/Projektne partnerji:



Monitoring the yeast population during alcoholic fermentation of grape must using flow cytometry

(dr. Franci Čuš / dr. Mateja Potisek, KIS)

10.30 Monitoraggio dei batteri lattici e del lievito contaminante *Brettanomyces bruxellensis* nei vini Terrano / Monitoring lactic acid bacteria and the spoilage yeast *Brettanomyces bruxellensis* in Teran wines

(dr. Lorena Butinar / dr. Tatjana Radovanović Vukajlović, UNG)

11.00 Fermentazione malolattica – opportunità e limiti / Malolactic fermentation – opportunities and limitations

(dr. Klemen Lisjak, KIS)

11.30 Coffee Break & Networking

12.30 Dimostrazione dal vivo e visita ai

laboratori: presentazione della citometria a flusso, delle tecniche microbiologiche classiche per il monitoraggio dei batteri lattici e del lievito *B. bruxellensis*, e visita guidata ai laboratori del Centro di Ricerca sul Vino. /

Live Demo & Lab Tour: presentation of flow cytometry, classical microbiological techniques for monitoring lactic acid bacteria and the yeast *B. bruxellensis*, and a guided tour of the Wine Research Centre laboratories.

(dr. David Bastien, Janja Božič (Meditrade d.o.o.), dr. Lorena Butinar, dr. Tatjana Radovanović Vukajlović, Shanique Walker)

La lezione del docente ospite, Dr. Bastien, si terrà in inglese, mentre le altre presentazioni saranno in sloveno. La traduzione in italiano, sloveno e inglese sarà disponibile tramite lo strumento AI Wordly./ The lecture by guest speaker Dr. Bastien will be held in English, while the other presentations will be in

alcoholic fermentation of grape must using flow cytometry

(dr. Franci Čuš / dr. Mateja Potisek, KIS)

10.30 Spremljanje mlečnokislinskih bakterij in kvarljive kvasovke *Brettanomyces bruxellensis* v vinih Teran /

Monitoring lactic acid bacteria and the spoilage yeast *Brettanomyces bruxellensis* in Teran wines

(dr. Lorena Butinar / dr. Tatjana Radovanović Vukajlović, UNG)

11.00 Jabolčno-mlečno kislinska fermentacija – priložnosti in omejitve / Malolactic fermentation – opportunities and limitations

(dr. Klemen Lisjak, KIS)

11.30 Coffee Break & Networking

12.30 Demonstracija in ogled laboratorijev: prikaz pretočne citometrije, klasičnih mikrobioloških tehnik za spremljanje mlečnokislinskih bakterij in kvasovke *B. bruxellensis*, ogled laboratorijev Centra za raziskave vina. /

Live Demo & Lab Tour: presentation of flow cytometry, classical microbiological techniques for monitoring lactic acid bacteria and the yeast *B. bruxellensis*, and a guided tour of the Wine Research Centre laboratories.

(dr. David Bastien, Janja Božič (Meditrade d.o.o.), dr. Lorena Butinar, dr. Tatjana Radovanović Vukajlović, Shanique Walker)

Predavanje gostujočega predavatelja dr. Bastiena bo potekalo v angleščini, ostala predavanja pa v slovenščini. Prevajanje bo omogočeno v italijanščino, slovenščino in angleščino s pomočjo AI orodja Wordly./ The lecture by guest speaker Dr. Bastien will be held in English, while the other presentations will be in Slovenian. Translation into Italian, Slovenian, and English will be provided using the AI tool Wordly.

Partner di progetto/Projektni partnerji:



AGROTUR+

Slovenian. Translation into Italian, Slovenian, and English will be provided using the AI tool Wordly.

La partecipazione all'evento è su invito e richiede registrazione anticipata su/ Prior registration is required to attend the event at:
lorena.butinar@ung.si

Za udeležbo na dogodku je obvezna predhodna prijava na/ Prior registration is required to attend the event at:

lorena.butinar@ung.si

TRATTAMENTO DATI PERSONALI: L'evento verrà fotografato e / o filmato a scopo promozionale ovvero per la reportistica dell'evento. Registrandosi all'evento Partecipando all'evento, si accettano i termini e le condizioni indicati. Il trattamento dei dati personali avviene in conformità al Codice per la protezione dei dati personali (GDPR) in vigore e al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e sulla libera circolazione di tali dati Direttiva 95/46 / CE. Le foto e le registrazioni dell'evento saranno pubblicate sul sito web o sui social network dell'Istituto agricolo della Slovenia e dei partner del progetto, diffuse tramite notizie elettroniche, i portali e i canali dei mass media che mostreranno interesse, e all'interno delle pubblicazioni e altre attività promozionali di KIS. Le foto si riferiranno all'evento in generale e non ai singoli partecipanti. **RESPONSABILE DEI DATI PERSONALI:** Istituto Agricolo della Slovenia, Hacquetova ulica 17, 1000 Lubiana. **ARCHIVIAZIONE DI FOTOGRAFIE E REGISTRAZIONI:** L'Istituto Agrario della Slovenia conserverà le fotografie e le registrazioni a titolo permanente o fino all'eventuale cancellazione di essi.

UPRVLJANJE OSEBNIH PODATKOV: Na dogodku bo potekalo fotografiranje in/ali snemanje z namenom promocije oz. poročanja o dogodku. Z udeležbo na dogodku soglašate z opredeljenimi pogoji. Obdelava osebnih podatkov poteka skladno z veljavnim nacionalnim Zakonom o varstvu osebnih podatkov (ZVOP) ter Uredbo (EU) 2016/679 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. aprila 2016 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Direktive 95/46/ES. Fotografije in posnetki dogodka bodo objavljeni na spletni strani oziroma socialnih omrežij Kmetijskega inštituta Slovenije in projektnih partnerjev, v elektronskih novicah, na portalih in kanalih medijskih hiš, ki bodo izkazale interes ter v publikacijah in drugih promocijskih aktivnostih KIS. Fotografije se bodo nanašale na dogodek na splošno in ne na posamezne udeležence. **UPRVLJAVEC OSEBNIH PODATKOV:** Kmetijski inštitut Slovenije, Hacquetova ulica 17, 1000 Ljubljana. **SHRAMBA FOTOGRAFIJ IN POSNETKOV:** Kmetijski inštitut Slovenije fotografije in posnetke hrani trajno oz. do preklica.

Partner di progetto/Projektni partnerji:

Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.